

Nuove annate: ecco il Chiarandà 2007

Sin dal 1992 in cui è nato, il Chiarandà è sempre stato il bianco di punta prodotto da Donnafugata per esprimere al meglio il patrimonio viticolo del territorio di Contessa Entellina. Restando fedele a questo territorio, il Chiarandà è anche riuscito a crescere costantemente nella qualità. Il merito è innanzitutto di una sempre maggiore capacità di lettura dei vigneti aziendali. A questo vino infatti è sempre stata destinata la migliore selezione delle uve Ansonica e Chardonnay, i due vitigni che in parti uguali compongono il suo blend. Perfezionata anche la gestione delle fermentazioni – soprattutto per valorizzare la componente “frutto” – e quella della maturazione che avviene per metà in rovere e metà in piccole vasche di cemento. A partire dal 2007 si sono utilizzate solo tonnellerie di Borgogna, sia per la scelta delle barrique che dei tonneaux. L’obiettivo è stato quello di utilizzare il rovere non per strutturare e connotare aromaticamente il vino, bensì per farlo evolvere in modo che potesse esprimere tutto il suo potenziale. Il Chiarandà 2007 è stato maturato in botte per 4-6 mesi (un po’ meno rispetto alle annate più recenti). Più lungo invece l’affinamento in bottiglia: oltre un anno. Dal fruttato al minerale, il Chiarandà 2007 presenta un ventaglio di nuance di straordinaria eleganza. Sarà in gran forma per un tempo davvero lungo.

Alcol: 13,43 % vol. Acidità totale: 6,20 g/l. pH: 3,35